



LIMOUSIN-OOST

KOMT DAT LIMOUZIEN

ENTRECOTE

Met een peperkorstje en klassieke kruidenboter
Voor 4 personen / 20 min

10 g verse platte peterselie; 75g (room)boter; 1 teen knoflook, geperst;
mespunt paprikapoeder; 4 entrecotes; 2-3 eetlepels peper;

Leg peterselie in een zeef en giet er kokend water over. Dep met een stukje keukenpapier droog. Hak de peterselie fijn. Roer in een kommetje de boter zacht en meng de peterselie, knoflook, de paprikapoeder en naar smaak zout erdoor. Schep de boter op een stukje folie, vorm er een rolletje van en laat de boter in de koelkast opstijven.

Stamp de peperkorrels in een vijzel fijn of doe ze in een plastic zak en plet ze met de deegroller. Bestrooi de entrecotes met zout, verdeel de peper erover en druk goed aan.

Verhit de olie in een koekenpan en bak de entrecotes op vrij hoog vuur aan beide kanten bruin en rood (3-4 minuten) van binnen of rosé (4-5 minuten). Leg de entrecotes elk op een warm bord. Snijd de kruidenboter in plakjes en leg deze op het vlees.

Lekker met aardappeltjes en rozemarijn uit de oven

DE KRACHT VAN STREEKPRODUCTEN

Het zal uw niet ontgaan zijn dat er de afgelopen maanden een flinke discussie heeft plaatsgevonden rondom de kwaliteit van vlees.

Zo bleek in o.a. Nederland bijmenging met paardenvlees, het toevoegen van water of chemische houdbaarheidsmiddelen, regelmatig voor te komen. Misschien wel het gevolg van de (prijs)druk, of de enige manier om de omloopsnelheid van producten te vergroten. Zorgwekkend omdat het onze eigen gezondheid betreft.

Als Limousin-Oost kunnen wij gelukkig blijven doen waarin we geloven, namelijk dichtbij de natuur blijven staan met respect voor mens en dier, en zo eerlijke producten uit eigen streek verkopen. Wij vinden het belangrijk dat u weet waar uw eten vandaan komt en wat ermee gebeurt en wij laten u dan ook graag zien hoe het er bij ons aan toe gaat.

Dit kan natuurlijk wanneer u uw vlees bij ons afhaalt. Echter speciaal voor u, als een van de Vrienden van Limousin-Oost, willen we u uitnodigen voor een speciale gebeurtenis op de boerderij. Voor de koeien en daarmee misschien ook wel voor ons de mooiste dag van het jaar: de dag dat de koeien voor het eerst naar buiten gaan ... een prachtig spektakel.

Daarnaast willen wij u ook graag meer vertellen over de boerderij en kunt u uiteraard wat van ons (h)eerlijke vlees proeven.

Tot LimouZiens!

KOM 14 APRIL OP DE OPEN DAG VOOR VRIENDEN VAN LIMOUSIN-OOST.

Wat doet een runder-pedicure. Raad het gewicht van Ursela. Een PRET-Echo bij een koe. En nog veel meer.

Om 11:00 bent u welkom en staat de koffie klaar. Om 13.00 is de afronding met een kleine proeverij.

In verband met de catering zouden we graag vernemen of u van plan bent te komen en met hoeveel personen. U kunt hiervoor mailen met info@limousin-oost.nl

Adres: Waterstraat 27, 8131 TC, Wijhe

BEESTENNIEUWS

- Er zijn deze winter 7 kalfjes geboren, 4 vaarsjes en 3 stiertjes. In april komen er meer.
- Met verwarmd water en extra eten hebben alle koeien de koude winter goed doorstaan.
- Het eerste gras begint al te groeien, de verwachting is dat de koeien op 14 april lekker kunnen genieten van een verse weide.

